

Framboisier à emporter

6 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 500 g de framboises
- 250 g de mascarpone
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 60 cl de crème
- 3 oeufs
- Sucre

La **recette**

Etape 1

Préparer la génoise. Battre les oeufs jusqu'à obtention d'une mousse. Ajouter le sucre et battre encore 2 minutes. Ajouter la farine, mélanger.
Déposer le mélange sur une plaque de cuisson puis enfourner 10 minutes à 180°C.

Etape 2

Dans un saladier, ajouter les framboises, le sucre et un peu d'eau pour faire un sirop.

Etape 3

Monter la crème en chantilly.

Etape 4

Dans un saladier, fouetter le mascarpone et y incorporer la chantilly.

Etape 5

Procéder au dressage. À l'aide d'un bocal découper des ronds dans la génoise. Déposer les ronds de génoise au fond de chaque bocal, ajouter les framboises avec du sirop de manière à ce que la génoise s'imbibe. Mettre la crème chantilly-mascarpone.
Réserver au frais avant de déguster.